Gallina Blanca

Detrás de la mejor paella...
Sólo puede estar el mejor caldo

RECONOCIDO SABOR DEL AÑO 2018 *
Probado y aprobado por los consumidores

Caldo Gallina Blanca
Elegido por los consumidores
¡El Mejor Sabor del Año!

www.gallinablanca.es

Índice

EL CALDO GALLINA BLANCA 3
ARROZ A LA MARINERA 4
ARROZ AL ESTILO MURCIANO 5
ARROZ BANDERA 6
ARROZ CALDOSO 7
ARROZ CALDOSO CON POLLO Y VERDURAS 8
ARROZ CON DÁTILES AL CAVA 9
ARROZ INDIO CON MEJILLONES 10
ARROZ MOLDEADO 11
ARROZ NEGRO 12
ARROZ NEGRO CON CALAMARES 13
FIDEOS A LA CAZUELA 14
FIDEOS A LA CAZUELA 15
FIDEOS A LA CAZUELA 16
FIDEOS A LA MARINERA 17
FIDEOS A LA MARINERA 18
FIDEUÁ CON GAMBAS 19
FIDEUÁ NEGRA 20
FIDEUÁ NEGRA 21
PAELLA DE BONITO 22
PAELLA DE BONITO 23
PAELLA DE RAYA Y AJOS TIERNOS 24
PAELLA MARINERA 25
PAELLA MIXTA 26
PAELLA SENCILLA 27

EL CALDO GALLINA BLANCA

Los caldos Gallina Blanca están elaborados con los mejores ingredientes de la dieta mediterránea para que puedas disfrutar en pocos minutos de tus sopas.

Además, también se pueden tomar directamente o bien, utilizarlos como ingrediente de todos aquellos platos que tanto gustan a tu familia, dándoles un toque especial y elevando su valor nutritivo.

El Caldo Gallina Blanca es el caldo ideal para tus platos de verano: arroces, paellas, fideuás... ¡Además ya está listo y buenísimo!
Y con la garantía de haber sido escogido por los consumidores el **¡MEJOR SABOR DEL AÑO 2008!**

¿Por qué motivo utilizar El Caldo?

- Es un producto listo para cocinar: Facilita y agiliza la preparación de tus sopas y otros platos.
- Está siempre disponible, incluso para imprevistos.
- Tiene un sabor inconfundible y es un producto de gran calidad, ya que Gallina Blanca utiliza sólo los mejores ingredientes en su elaboración.
- Tiene un sinfín de posibilidades, ¡la imaginación es el límite!

Además te presentamos nuestro mejor Caldo, que:
- tiene un bajo nivel de grasas y muy poco aporte calórico.
- es ideal para una dieta variada y equilibrada para la familia.
- ayuda a hidratar tu organismo: El Caldo Gallina Blanca te ayuda a cubrir las recomendaciones de consumo diario de líquidos. Recuerda que a lo largo del día, se aconseja tomar de 4 a 8 vasos de agua o equivalentes, como por ejemplo, el caldo.

7 Variedades de Caldo Gallina Blanca

- Caldo de Pollo: disponible en formato 1 litro y 500 ml.
- Caldo de Carne: formato 1 litro.
- Caldo de Cocido: formato 1 litro.
- Caldo Suave de Gallina y Verduras: formato 1 litro.
- Caldo de Pescado: formato 1 litro.
- Caldo de Jamón Ibérico con Denominación de Origen de Huelva: formato 1 litro.
- Caldo de Verduras: formato 1 litro.

ARROZ A LA MARINERA

Ingredientes

1 litro de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
350 gr. de arroz
200 gr. de calamares
200 gr. de rape
12 almejas
12 gambas peladas
1 cebolla pequeña
1 pimiento verde
2 dientes ajo
100 gr. de guisantes cocidos
azafrán
perejil

Preparación

Limpiar el pescado y el marisco. En una cazuela rehogar en aceite la cebolla, el ajo y el pimiento picados muy finos. Cuando ya se están dorando, añadir el pescado troceado y dejar sofreír un poco.

Agregar el arroz, rehogar y echar el azafrán, el **Caldo de Pescado Blanca** bien caliente y los guisantes. Después de unos 10 minutos, incorporar las almejas y dejar cocer otros 10 minutos más. (Tiene que quedar un poco caldoso y con un aspecto de sopa espesa).

ARROZ AL ESTILO MURCIANO

Ingredientes

1 brik de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
400 gr. de arroz
400 gr. de costilla de cerdo
2 pimientos rojos
1 bote **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
3 dientes de ajo
perejil
colorante alimentario
aceite
pimienta

Preparación

En una cazuela con aceite, fríe los ajos enteros. Retira y reserva. En el mismo aceite, echa la costilla de cerdo, rehoga bien y reserva. Fríe luego los pimientos cortados en tiras y añade el **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**.

Maja los ajos con un poco de pimienta, el colorante y el perejil. Mezcla con un poco de **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y añade al sofrito. Agrega la carne y el arroz, cubre con el resto del Caldo y deja hervir 5 minutos.

Mete en el horno 18-20 minutos o hasta que esté en su punto. Deja reposar 3 minutos y sirve.

ARROZ BANDERA

Ingredientes:
4 tacitas de arroz
1 brik de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1 pimiento rojo
2 dientes de ajo
1 cucharada de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
colorante alimentario

Relleno:
1 lata de pimiento morrón
1 lata de atún de 200 gr.
1 taza de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
3 huevos duros
1 taza de mayonesa
lechuga picada

Preparación:
Rehogar los ajos en un poco de aceite y añadir el pimiento a trocitos, la cucharada de **Sofrito de Tomate Troceado**, el colorante y el arroz. Sofreír y cubrir con (8 tazas) del **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y preparar así un arroz seco y amarillo.

Mientras, mezclar la taza de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos** con el atún desmenuzado, pimiento morrón y dos huevos duros picados.

Disponer un molde redondo con la mitad del arroz, rellenar con el picadillo y volver a poner arroz. Dejar enfriar y desmoldar sobre lechuga muy picada. Cubrir de mayonesa y adornar con huevo duro y pimiento morrón.

ARROZ CALDOSO

Ingredientes:
250 gr. de arroz
200 gr. de gambas peladas congeladas
1 sepia congelada
1 brik de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
200 gr. de guisantes
1 pimiento
1/2 bote de **Sofrito de Cebolla Troceada Mis Sofritos**
1 bote de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
1 diente de ajo
azafrán y aceite

Preparación:
Sofreír la sepia cortada a trozos junto con el **Sofrito de Cebolla Troceada Mis Sofritos**. Añadir el pimiento a tiras y remover. Agregar el **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos** y el ajo picado. Dejar cocer hasta que la sepia esté tierna. Incorporar el arroz y rehogar durante unos minutos.

Regar con el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**, dejar cocer durante 10 min. Añadir, por último, las gambas sin descongelar y los guisantes. Condimentar y dejar cocer durante 8 minutos más. Servir caliente.

ARROZ CALDOSO CON POLLO Y VERDURAS

Ingredientes:

400 gr. de arroz
1 l. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
150 gr. de judías verdes
150 gr. de champiñones
salsa de soja
1/2 kg. de pollo troceado
1 cebolla
1 pimiento verde
1 tomate
1 dl. de aceite de oliva
unas hebras de azafrán

Preparación:

Poner en una cazuela el aceite. Cuando este caliente freír el pollo, añadir la cebolla, el pimiento y el tomate a trocitos pequeños y rehogar. Añadir las judías verdes, los champiñones y el arroz. Incorporar la salsa de soja y el azafrán.

Por último el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y dejar hervir unos 15-20 minutos. Servir caliente.

ARROZ CON DÁTILES AL CAVA

Ingredientes:
200 gr. de arroz largo
2 puerros
75 gr. de dátiles
2 dl. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
2 dl de cava
Sazonador Avecrem Ajo y Perejil

Preparación:
Saltear en aceite los puerros y los dátiles sin hueso, añadir el arroz con el **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**, regar con el cava y el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**.

Cerrar la olla súper rápida y dejar cocer durante 2 minutos con la pesa arriba. Dejar enfriar para abrir y servir.

ARROZ INDIO CON MEJILLONES

Ingredientes:
250 gr. de arroz Basmati
1 litro de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
3 escalonias
2 dientes de ajo
1 bote **Tomate Troceado Natural en Dados Mis Sofritos**
250 gr. de judías verdes
500 gr. de mejillones
5 semillas de coriandro
2 clavos de olor y granos de pimienta
2 vainas de cardamomo verde
1 rama de canela
1/2 cucharadita de cúrcuma en polvo y pimentón dulce
una pizca de nuez moscada y cilantro fresco
perejil picado y pimienta molida
aceite y sal

Preparación:
Majar en un mortero todas las especias y reservar. Enjuagar el arroz en un colador con abundante agua y dejar que escurra. Picar el ajo y las escalonias y sofreír en una cazuela con un poco de aceite. Añadir el **Tomate Troceado Natural** y las especias. Saltear todo unos minutos. Verter el **Caldo de Verduras** y el arroz.

Llevar a ebullición y dejar cocer 10 minutos, incorporar las judías limpias y troceadas y los mejillones que previamente habremos limpiado con abundante agua fría (desebando los que estén abiertos). Proseguir la cocción unos 15 minutos más. Retirar del fuego y rectificar de sal y pimienta si hace falta, añadir el cilantro y el perejil. Dejar reposar 10 min. antes de servir.

ARROZ MOLDEADO

Ingredientes:
300 gr. arroz
1 litro de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
2 cebollas
6 tomates deshidratados
12 aceitunas negras
100 gr. huevas de trucha
1 dl salsa mahonesa
1 cucharada aceite de oliva
un manojo cebollino
una pizca pimienta

Preparación:
Calentar el aceite de oliva en una cazuela de fondo grueso. Agregar las cebollas peladas y finalmente picadas y los tomates cortados en dados pequeños. Rehogarlos hasta que se ablanden, sin dejar que cojan color. Incorporar el arroz y rehogarlo hasta que esté transparente. Regar con el **Caldo de Pescado Gallina Blanca** hirviendo y dejar cocer durante 15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Poner el arroz en una ensaladera. Añadir la mahonesa, el cebollino y las aceitunas, todo picado. Salpimentar y remover con una cuchara para mezclar los ingredientes.

Disponer un aro en el plato de servicio. Llenarlo con la preparación del arroz, presionar ligeramente con una espátula para que adquiera la forma de molde y retirar el aro con cuidado. Adornar con las huevas de trucha y servir enseguida.

ARROZ NEGRO

Ingredientes:
500 gr. de arroz
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
500 gr. de chipirones
2 bolsas de tinta
200 ml. de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
1 cebolla grande picada
2 dientes de ajo
aceite de oliva

Preparación:
Freír la cebolla y los ajos y dorar en ello los chipirones limpios y cortados. Añadir el **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos.**

Rehogar el arroz y añadir el **Caldo de Pescado de Gallina Blanca** caliente y las 2 bolsas de tinta.

Cerrar y dejar el tiempo necesario dependiendo de la olla utilizada, sea a presión o super rápida. Servir.

ARROZ NEGRO CON CALAMARES

Ingredientes:

1,5 litros de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
600 gr. de arroz
2 calamares
1/2 kg. de rape cortado en trozos
12 almejas
6 langostinos
2 cebolletas
2 tomates
3 dientes ajo

Preparación:

Limpiar bien los calamares y diluir las bolsas de tinta en una tacita con un poco de agua con sal. Saltear los calamares troceados en una cazuela con un poco de aceite durante unos minutos. Añadir la cebolleta y el ajo picados.

Incorporar el tomate cortado a trozos y rehogarlo. Agregar el arroz, remover durante unos 3 minutos y poner todo el pescado y el marisco. Por último echar el **Caldo de Pescado Gallina Blanca** (un poco más del doble de la medida del arroz) y la tinta.

Dejar cocer de 25 a 30 minutos. Una vez esté el arroz en su punto, dejarlo reposar unos minutos antes de servir.

FIDEOS A LA CAZUELA

Ingredientes:
300 gr. de **fideos El Pavo**
200 gr. de magra de cerdo
1 brik de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
4 cucharadas de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
1 cebolla
1 pimiento verde
un poco de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**
1 cucharadas de aceite
1/2 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Calentar el aceite en una cazuela y dorar la carne, añadir el pimiento verde troceado y el **Tomate Troceado Natural en Dados Mis Sofritos**, rehogar lentamente. Incorporar el **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil** y mantener en el fuego 2 o 3 minutos.

Añadir el **Caldo de Verduras Gallina Blanca** y los **fideos El Pavo** con 1/2 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo** desmenuzada.

Cocer a fuego fuerte durante 2 minutos y bajar. Dejar 10 minutos más, hasta que evapore el líquido. Servir.

FIDEOS A LA CAZUELA

Ingredientes:
250 gr. de **fideos El Pavo**
300 gr. de chipirones
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 pimiento verde
1 vaso vino blanco
1 sobre de **Salsa Verde Avecrem**
4 cucharada aceite
colorante alimentario

Preparación:
Saltear en la olla con aceite los pimientos. Seguidamente añadir los chipirones y cuando dejen de soltar agua, regar con el vino y dejar evaporar.

Diluir la **Salsa Verde Avecrem** en el **Caldo de Pescado Gallina Blanca** y añadir a la olla. Cuando hierva, añadir los fideos y el colorante (manteniendo al fuego unos 10-12 minutos).
Servir caliente.

FIDEOS A LA CAZUELA

Ingredientes:
100 gr. de fideos gruesos
200 gr. de almejas
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 diente de ajo
1 cucharada de pimentón dulce
perejil
1 tomate maduro
100 gr. de bacalao desalado
1 cebolla
250 gr. de patatas
1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
azafrán en hebra

Preparación:
Pela el ajo y la cebolla. Ponlo en la Thermomix. Trocea la cebolla y pícala junto con el ajo y el perejil, unos 10 segundos a velocidad 4. Baja con la espátula, incorpora el aceite y cocina 5 minutos a 100º, velocidad 1.

Añade el azafrán y el tomate pelado y programa 5 minutos a 100º, velocidad 1.

Lava bien las almejas en agua con sal para que suelten la arena. Escurre bien y ponlas en el vaso junto con el sofrito anterior, más el pimentón, las patatas peladas y troceadas y el bacalao desmigado. Añade el **caldo de pescado** y cuece unos 20 minutos a 100º, velocidad 1.

Prueba de sal y añade un poco si fuera necesario. Incorpora los fideos y deja cocer otros 5 minutos a 100º, velocidad 1. Deja reposar unos minutos y sirve.

FIDEOS A LA MARINERA

Ingredientes:
400 gr. de **fideos El Pavo**
1 litro de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
300 gr. de rape
400 gr. de sepia o calamares
1 cebolla pequeña
200 gr. de tomate
½ cucharada de pimentón
3 dientes de ajo
1 dl. y medio de aceite
Sazonador Avecrem Ajo y Perejil

Preparación:
Poner la paellera al fuego con el aceite, cuando empiece a humear dorar los dientes de ajo y reservar, sofreír la cebolla muy picada. Al empezar a tomar color agregar la sepia o calamar en trocitos, rehogar unos 5 minutos. Incorporar los tomates pelados y picados.

Añadir el pimentón, el rape lavado y en trozos pequeños, agregar los **fideos El Pavo** y rehogar todo bien. Machacar en el mortero los dientes de ajo con el perejil, añadir a los fideos con el **Caldo de Pescado Gallina Blanca** caliente.

Sazonar con **Avecrem Ajo y Perejil** y dejar hervir hasta que estén los fideos al dente. Debe quedar jugoso.

FIDEOS A LA MARINERA

Ingredientes:
1/2 kg. de sepia
1/4 kg. de gambas
1 brik de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
250 gr. de **fideos El Pavo**
1 pimiento rojo
2 pimientos verdes
2 tomates
2 cebollas
2 dientes de ajo

Preparación:
Freír en una cazuela la sepia cortada a tiras junto con la cebolla para evitar que salte. Añadir el tomate cortadito y los ajos.

Cuando el tomate haya soltado el agua, agregar el pimiento a trocitos y, por último, regar con el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**.

Dar un hervor y añadir las gambas lavadas y los fideos. Dejar cocer hasta que los fideos estén en su punto.

FIDEUÁ CON GAMBAS

Ingredientes:
250 gr. de **fideos para fideuá El Pavo**
12 mejillones
250 gr. de sepia
250 gr. de gambas
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
150 gr. de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
1 cebolla
2 zanahorias
1 diente ajo

Preparación:
Pongo a cocer los mejillones al vapor. En una paellera salteo la sepia, que antes he sazonado y cortado a dados, junto con las gambas y los mejillones sin concha. Lo reservo.

En el mismo aceite frío el ajo, la cebolla y la zanahoria, todo bien picado. Añado el **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos** y las especias y rehogo los **fideos El Pavo.**

Cubro con el **Caldo de Pescado Gallina Blanc**a y, al final, añado todo el pescado. Cuando los fideos están al dente, la fideuá ya está a punto.

FIDEUÁ NEGRA

Ingredientes:
250 gr. de **fideo fino El Pavo**
250 gr. de chipirón/calamar/sepia (limpios)
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1/2 pimiento rojo picado
1 dl. de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
una pizca de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**
1/2 pastilla de **Avecrem Cebolla y Ajo**
unas hebras de azafrán
2 bolsitas de tinta negra
aceite de oliva virgen

Preparación:
Saltear en paella/sartén el pimiento ligeramente. Añadir el chipirón picado. Sazonar con el **Avecrem Ajo y Perejil**, y cuando evapore el agua que suelta, añadir el tomate junto con el **Avecrem Cebolla y Ajo**. Rehogar

Regar con 750 ml. del **Caldo de Pescado Gallina Blanca** (reservamos un poco de este caldo para añadir en el mortero con el azafrán + bolsas de tinta).

Añadir el fideo y dejar cociendo a fuego algo durante 10 minutos, apagar, dejar 2 minutos de reposo y servir.

FIDEUÁ NEGRA

Ingredientes:
250 gr. de **fideos El Pavo**
300 gr. de calamar o sepia a daditos
200 gr. de guisantes
750 dl. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
2 bolsas de tinta de calamar
1 cebolla picada
1 pimiento verde
300 gr. de salsa de tomate
1 copa de coñac
aceite
azafrán

Preparación:
Salteo ligeramente en una paella o sartén el pimiento; después añado el calamar picado y lo sazono con **Avecrem Ajo y Perejil** y cuando se ha evaporado el agua que suelta, añado la cebolla picada y después el tomate.

A continuación, los fideos y los rehogo con 750 ml. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca** ya caliente.

En una tacita deslío la tinta y el azafrán con el **Caldo de Pescado** restante y lo incorporo a la sartén. Lo dejo cociendo a fuego vivo durante 10 minutos.

Después lo apago y dejo en reposo durante 2 minutos. ¡Ya está listo!

PAELLA DE BONITO

Ingredientes:

1/2 kg de arroz
1 lata de atún en aceite
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
200 gr. de guisantes congelados
1 pimiento del morrón
colorante alimentario
1/2 taza de aceite
2 cucharadas de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
2 dientes de ajo
1 limón
1 pizca de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**

Preparación

Rehogar con aceite el pimiento y los guisantes. Añadir el arroz, el colorante, el bonito desmenuzado y el **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**.

Añadir el **Caldo de Pescado** caliente y sazonar con **Avecrem Ajo y Perejil**. Cerrar la olla y cuando suba la válvula, contar 1 minuto y apagar. Dejar que pierda la presión y servir.

PAELLA DE BONITO

Ingredientes:

1/2 kg. de arroz
1 lata de atún en aceite
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 pimiento morrón
200 gr. de guisantes congelados
colorante alimentario
1/2 taza de aceite
2 cucharadas de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
2 dientes de ajo
1 limón
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Preparación:

Poner el aceite en la paellera y rehogar los ajos picados y los guisantes. Añadir el arroz, el colorante y el atún desmenuzado.

Verter el **Caldo de Pescado Gallina Blanca**. Cuando rompa a hervir, bajar el fuego y proseguir la cocción. Sí es necesario, sazonar con la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**. Antes de pagar el fuego, se añade el pimiento morrón. Dejar reposar unos minutos y servir. Decorar con unos gajos de limón.

PAELLA DE RAYA Y AJOS TIERNOS

Ingredientes:

500 gr. de arroz
10 ajos tiernos
750 gr. de raya tierna
1 litro y 1/2 de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 bote **Sofrito de Cebolla Troceada Mis Sofritos**
1 bote **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
unas hebras de azafrán
aceite y sal

Preparación:

Pon una paellera al fuego con un poco de aceite, sofríe la raya cortada en trozos y retírala.

En la misma paellera, saltea el **Sofrito de Cebolla Troceada** y los ajos tiernos troceados, añade el **Sofrito de Tomate Troceado** y deja concentrar.

Añade el arroz y sofríe un poco, riega con el **Caldo de Pescado** caliente con las hebras de azafrán y deja cocer hasta que el arroz esté en su punto. Añade la raya 5 minutos antes de terminar la cocción.

PAELLA MARINERA

Ingredientes:
300 gr. de arroz
600 cc. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 sepia
2 kg. de mejillones
150 gr. de gambas
1 pimiento rojo
2 cucharadas de **Sofrito de Tomate Troceado Mis Sofritos**
1 pimiento verde
4 dientes de ajo
aceite
150 gr. de guisantes
colorante

Preparación:
Hervir los mejillones limpios, hasta que se abran. Colar y reservar el caldo.

Rehogar la sepia en un poco de aceite. Añadir los pimientos a tiras, los guisantes y las gambas. Remover y dejar cocer unos 7-8 minutos. Añadir los ajos machacados, el sofrito de tomate y el arroz. Sofreír unos minutos.

Agregar el **Caldo de pescado**, el caldo reservado de los mejillones (colado), el colorante y dejar cocer a fuego vivo 3 minutos. Bajar el fuego y cocer unos 17 minutos más. Dejar reposar fuera del fuego durante 5 min. Servir adornada con los mejillones.

PAELLA MIXTA

Ingredientes:

400 gr. de arroz
300 gr. de conejo a trocitos
300 gr. de pollo a trocitos
300 gr. de carne magra a trocitos
1 brik de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
2 tomates
2 pimientos
2 dientes de ajo
6 gambas
12 mejillones
1 sepia a trocitos
aceite

Preparación:

Poner en la paellera un fondo de aceite y dorar las carnes. Incorporar el pescado.

Añadir el pimiento a tiras, el ajo y el tomate; remover y agregar el arroz. Si se quiere, poner un poco de colorante.

Cubrir con el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y dejar cocer hasta que esté en su punto. (Unos 18 minutos). Apartar; cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 min. Servir inmediatamente.

PAELLA SENCILLA

Ingredientes:

400 gr. de arroz
200 gr. de rape
200 gr. de gambas peladas
200 gr. de almejas
8 langostinos
1 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 cebolla
1 zanahoria
1 pimiento verde
1 tomate
2 dientes de ajo

Preparación:

... Si eres de las que todavía piensan que la paella es un plato complicado de preparar, es porque aun no conocías esta receta. Yo la hago muy a menudo, y ¡sin esperar a que llegue el fin de semana!...

En una paellera rehogo toda la verdura picada durante 5 minutos.

Entonces, añado el pescado, las gambas y las almejas. Rehogo bien e incorporo el arroz. A continuación añado el **Caldo de Pescado Gallina Blanca.**

Cuando empieza a hervir, pongo por encima los langostinos y lo dejo cocer 15 minutos más a fuego lento. ¡Buena paella!